

THE 7TH TERRACE

旧中日ビルの象徴でもあったハレの日の場の「回転展望レストラン」
沢山の出会いや賑わいを生んだ「屋上ビアガーデン」の跡地に THE 7TH TERRACE は誕生しました
店内にも旧中日劇場の木材を一部に使うなど、随所にかつてのレガシーを感じさせる空間を創出
日本最大級のルーフトップテラスを擁する空とつながるレストランが
世紀を超えて栄エリアの賑わいの拠点として文化を継承していきます

LUNCH MENU

LUNCH SET 2,400

11:30~14:00 (L.O.)

下記 9 種から 1 品お選びください
サラダ・フォカッチャ付

PASTA

Spaghettini Bolognese with Ground Meat and Eggplant
挽肉と茄子のボロネーゼ スパゲッティーニ

Spaghettini Carbonara
カルボナーラ スパゲッティーニ

Spaghettini Broccoli and Bacon
ブロッコリーとベーコンのスパゲッティーニ

Fettuccine Stewed Seafood Chinese Cabbage Cream
魚介ラグーと白菜のクリーム フェットチーネ

MAIN

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Béchamel Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル ベシャメルソース

Roasted Chicken Thigh with Bigarade Sauce
鶏もも肉のロースト ビガラードソース

Sautéed Flounder with Herb Butter Sauce
ヒラメのソテー ハーブバターソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Gravy Sauce
北海道産 牛サーロインのグリル グレイビーソース (+800)

BURGER

7TH Burger with French fries
7TH バーガー (フォカッチャの代わりにフレンチフライをご用意しております)
(Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese)

CAFE MENU

11:30~17:00 (L.O.)

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Strawberry and Canola Flower Salad いちごと菜の花のサラダ | Half 1,000 | Full 1,800 |
| Baked Cheese Curry with "Hatcho" Miso and Chicken 名古屋八丁味噌とチキンの焼きチーズカレー | 1,600 | |
| Spaghettini Bolognese with Ground Meat and Eggplant 挽肉と茄子のボロネーゼ スパゲッティーニ | 1,900 | |
| Truffle & Cheese French Fries トリュフ&チーズ ポテトフライ | 1,100 | |
| Hot Dog with French fries ホットドッグ with フレンチフライ (Frank Sausage, Marinated Red Cabbage) | 2,000 | |
| 7 TH Burger with French fries 7 TH バーガー with フレンチフライ (Beef patty, Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese) | 2,200 | |
| Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Béchamel Sauce みかわ豚肩ロースのグリル ベシャメルソース | 2,000 | |

DESSERT

11:30~17:00 (L.O.)

| | |
|--|-------|
| Strawberry Tiramisu いちごのティラミス | 1,000 |
| Chocolate Sponge Cake チョコレートショートケーキ | 1,000 |
| Basque Cheesecake バスクチーズケーキ | 1,000 |
| Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ | 1,000 |
| Apple Pie アップルパイ | 1,200 |
| Chocolate & Berry Pavlova チョコレートとベリーのパブロバ | 1,200 |
| Chocolate & Berry Parfait チョコレートとベリーのパフェ | 1,800 |
| Ice Cream (Chocolate or Strawberry) アイスクリーム (チョコレート or いちご) | 600 |

LUNCH COURSE 3,800

※平日限定

Yellowtail Carpaccio with Salad and Focaccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

岐阜 小麦家さんのフォカッチャ

Spaghettini Broccoli and Bacon
ブロッコリーとベーコンのスパゲッティーニ

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Béchamel Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル ベシャメルソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます

Chocolate & Berry Pavlova or Strawberry Tiramisu or Basque Cheesecake
Brûlée Basque Cheesecake or Apple Pie or Chocolate Sponge Cake

チョコレートとベリーのパブロバ / いちごのティラミス
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
アップルパイ / チョコレートショートケーキ

+600円でチョコレートとベリーのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

LUNCH COURSE 4,800

※土日祝は下記コースのみご予約承っております。

Yellowtail Carpaccio with Salad and Focaccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

岐阜 小麦家さんのフォカッチャ

Spaghettini Broccoli and Bacon
ブロッコリーとベーコンのスパゲッティーニ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Gravy Sauce
北海道産 牛サーロインのグリル グレイビーソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます

Chocolate & Berry Pavlova or Strawberry Tiramisu or Basque Cheesecake
Brûlée Basque Cheesecake or Apple Pie or Chocolate Sponge Cake

チョコレートとベリーのパブロバ / いちごのティラミス
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
アップルパイ / チョコレートショートケーキ

+600円でチョコレートとベリーのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶